

DOMAINE L'ARGENTELLE

Garric - AOP Languedoc TERRASSES DU LARZAC

Garric, "l'arbre du rocher" en occitan, désigne le chêne Kermès, très répandu sur les pentes du Rocher des Vierges, dans cette garrigue où mon père aimait tant vivre, au milieu des cistes pourpres ou blancs, que les lavandes et genêts embaument.



DOMAINE DE
L'ARGENTELLE



DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

Couleur :	Rouge
Cépages :	30% Syrah - 30% Mourvèdre - 30% Carignan - 10% Grenache
Rendement :	30hl/ha
Terroir :	Argilo Calcaire avec galets roulés
Vendange :	Manuelle avec tri de la vendange
Type de vinification :	Traditionnelle avec maîtrise des températures Cuvaïson de 25 jours
Elevage :	Cuve
Dégustation :	Belle robe rouge pourpre, soutenue. Nez puissant, complexe et généreux sur des notes de fruits très mûrs, de cannelle, de myrtilles sauvages. La bouche est généreuse, capiteuse avec une grande riche. Un joli gras enrobe une matière bien présente. Finale sur les épices douces, avec une belle longueur.
Température :	A 16 °C après décantation en carafe.
Gastronomie :	Viandes rouges et blanches, plats méditerranéens, fromages.

Millesime 2012 : 2 ** et Coup de Cœur Guide 1001 Dégustations

Médaille d'Or Challenge International du Vin 2014

Médaille d'Argent Concours des Vins de la Vallée de l'Hérault 2014

89/100 Guide des Vins DVE

